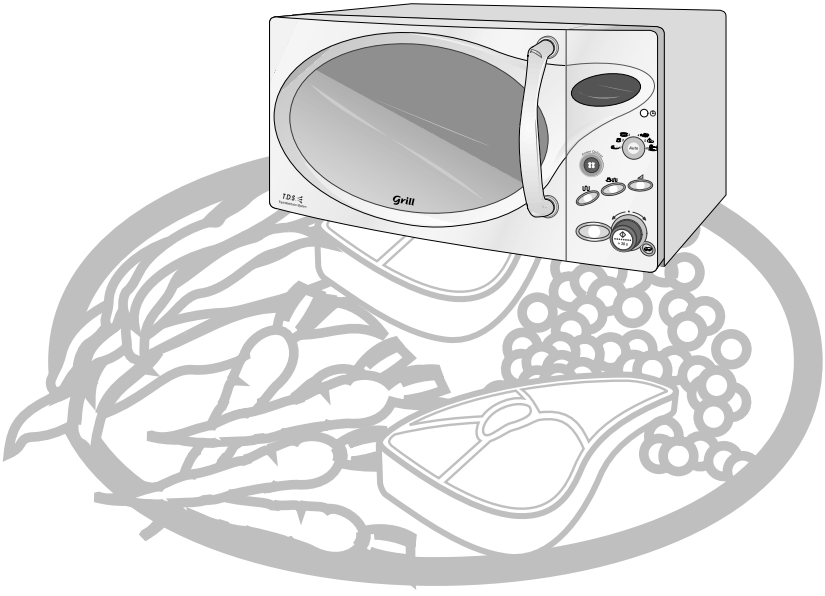
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS
CE2977 / CE2977T

Manual de instrucciones
y
guía de cocina

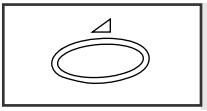


Code No.: DE68-01317A

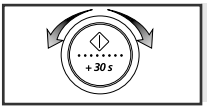
Guía de consulta rápida

E

Si desea cocinar alimentos



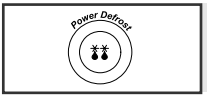
1 Ponga los alimentos en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón ⊿ una o más veces.



2 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el **botón de dial** según se requiera.

3 Pulse el botón ◈ .
Resultado: Comienza el proceso de cocción.
Una vez finalizado el proceso, el horno emite cuatro pitidos.

Si desea descongelar alimentos utilizando la función de descongelación automática de gran potencia



1 Coloque los alimentos congelados en el horno.
Seleccione el tipo de alimentos que desea descongelar pulsando el botón **Descongelación Potente**(⁑) una o más veces.

2 Seleccione el peso haciendo girar el **botón de dial**. Es posible ajustar el peso hasta un máxino de 2.000 g.

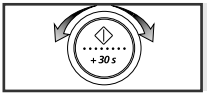
3 Pulse el botón ◈ .

Si desea agregar un 30 segundos extra.

Deje los alimentos dentro del horno.
Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

Si desea gratinar alimentos

1 Pulse el botón ⎍ .



2 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el **botón de dial**.

3 Pulse el botón ◈ .

Contenido

Guía de consulta rápida 2
Horno 4
Panel de mandos 5
Accesorios 6

Cómo utilizar este manual 7
Precauciones 8
Instalación del horno microondas 10
Ajuste de la hora 11
Cómo funciona un horno microondas 12
Comprobación del funcionamiento del horno....13
Posibles problemas y sus soluciones 14

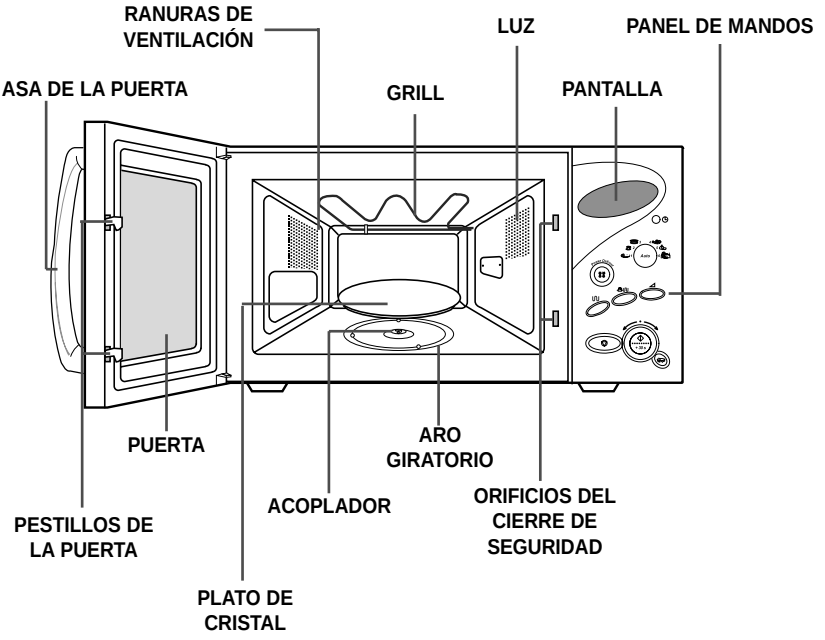
Cocción/Recalentado 15
Tabla de potencias 16
Interrupción de la cocción 17
Ajuste de los tiempos de cocción....17
Recalentado/Cocción automática de alimentos 18
Ajustes del Recalentado/Cocción automática 19
Cocción simultánea de dos platos 20
Descongelación automática de alimentos 21
Ajustes de la descongelación automática 21
Bandeja de dorar (CE2977T) 22
Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE2977T) 23
Posición de la resistencia....24
Elección de los accesorios....24
Función de gratinado 25
Función combinada de microondas y gratinado 26

Desconexión de la señal acústica 27
Programa de bloqueo de seguridad....27
Función de memoria....28
Detención manual del plato de cristal 28

Utensilios de cocina 29
Guía de cocina 30
Limpieza del horno microondas 41
Almacenamiento y reparación del horno microondas 42
Especificaciones técnicas 43

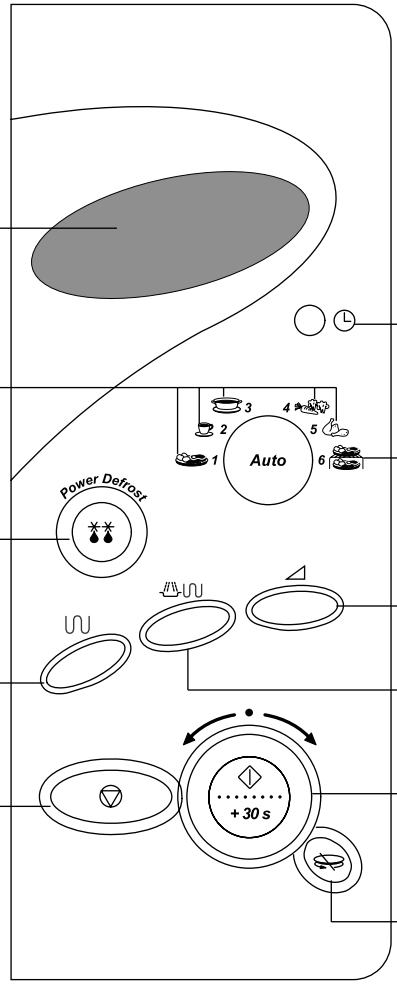
Horno

E


RANURAS DE VENTILACIÓN
LUZ
PANEL DE MANDOS
ASA DE LA PUERTA
GRILL
PANTALLA
PUERTA
ARO GIRATORIO
ACOPLADOR
ORIFICIOS DEL CIERRE DE SEGURIDAD
PESTILLOS DE LA PUERTA
PLATO DE CRISTAL

Panel de mandos

E



PANTALLA

AJUSTE DEL RELOJ

SELECCIÓN DE RECALENTADO/ COCCIÓN AUTOMÁTICA

SELECTOR DE COCCIÓN SIMULTÁNEA DE DOS PLATOS

BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

SELECCIÓN DE MODALIDAD DE MICROONDAS/NIVEL DE POTENCIA

SELECTOR DE LA MODALIDAD DE GRATINADO

SELECTOR DE LA MODALIDAD COMBINADA

BOTÓN DE PARADA/CANCELAR

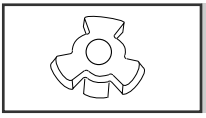
BOTÓN DE INICIO/BOTÓN DE DIAL (tiempo de cocción, peso y cantidades)

BOTÓN DE DETENCIÓN DEL PLATO DE CRISTAL

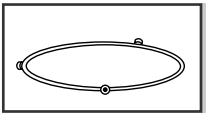
Accesorios

E

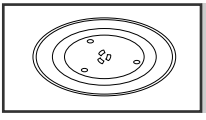
Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



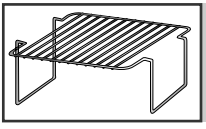
1 **Acoplador.** Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
Propósito: El acoplador hace girar el plato de cristal.



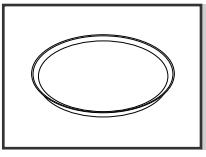
2 **Aro giratorio.** Se coloca en el centro del horno.
Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



3 **Plato de cristal.** Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4 **Parrilla.** Se coloca sobre el plato de cristal.
Propósito: La parrilla también se puede utiliza para gratinar y para la cocción combinada.



5 **Bandeja de dorar (sólo modelo CE2977T).** Consulte la página 22.
Propósito: La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizza.

☞ NO ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- ***Cocción***
- ***Descongelación***
- ***Gratinado***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

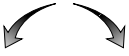
Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:

Importante

Nota

Advertencia



Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno, ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.

   Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
   (1) Puerta y áreas de cierre hermético
   (2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
   (3) Cable de alimentación

d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

Precauciones

E

Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1. **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
- ◆ Recipientes metálicos
- ◆ Vajillas con adornos dorados o plateados
- ◆ Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

2. **NO** caliente:
- ◆ Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- ◆ Alimentos cerrados
  Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío
Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si pone en marcha el horno accidentalmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

5. Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

6. **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes incluso después de la cocción y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

7. Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
- ◆ No guarde materiales inflamables en el horno.
- ◆ Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- ◆ No use el horno microondas para secar periódicos.
- ◆ Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

Precauciones (continuación)

8. Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
- Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.
  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo, siga estos consejos de PRIMEROS AUXILIOS:
  - Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  - Envuélvala con una venda limpia y seca.
  - No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

9. Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

10. Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.
Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o a las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que se escuche un “clic” mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.
Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13. Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

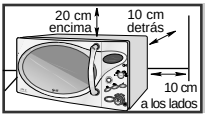
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están colocados dentro de recipientes de plástico, papel o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE
Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento.
No coloque juguetes u objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

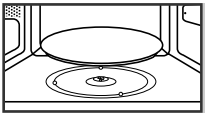
Instalación del horno microondas

E

Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.



1 Al instalar el horno deje libre un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno, y 20 cm (8 pulgadas) encima, para su correcta ventilación.



2 Retire los materiales de embalaje del interior del horno.
Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio.
Compruebe que el plato gire correctamente.

- **No** bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.
- Para su seguridad, conecte el cable en una toma de corriente de CA de 230V, 50Hz con conexión a tierra. Si el cable de alimentación está estropeado, póngase en contacto con su proveedor habitual y hágalo cambiar por uno nuevo (referencias I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Las referencias para otros países son: Israel: PENCON(ZD16A); Sudáfrica: APEX LEADS SA16; Nigeria, Ghana, Kenya y Emiratos Árabes Unidos: PENCON(UD13A1).
- **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

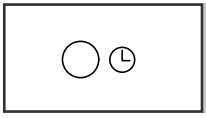
Ajuste de la hora

E

Este horno microondas dispone de un reloj que puede ser ajustado en periodos de 12 ó de 24 horas. El reloj se debe ajustar:

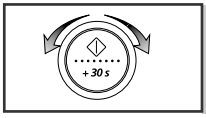
- ***Al instalar el horno microondas***
- ***Después de un corte en el fluido eléctrico***

➢ No olvide ajustar el reloj según los cambios horarios.

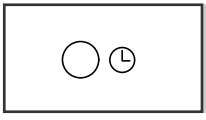


1 **Para ajustar el reloj en...** | **Pulse el botón ... **

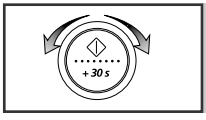
Periodos de 24 horas	Una vez
Periodos de 12 horas	Dos veces



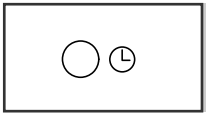
2 Ajuste las horas girando el **botón de dial.**



3 Pulse el botón .



4 Ajuste los minutos girando el **botón de dial**.



5 Pulse el botón .

Resultado: Aparece la hora en la pantalla siempre que el horno no esté en funcionamiento.

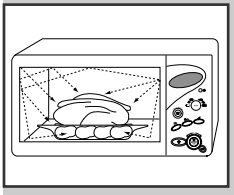
Cómo funciona un horno microondas

E

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma o color.
El horno microondas sirve para:

- ***Descongelar***
- ***Calentar/Cocinar automáticamente***
- ***Cocinar***

<u>Principio de cocción</u>



1 Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira el plato de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera uniforme.

2 Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.

3 Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:

- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerados o no)

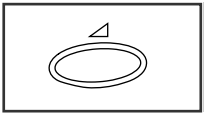
☞ Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de reposo, tanto los de los libros de recetas como los de este manual, deben respetarse con el fin de asegurar que:

- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

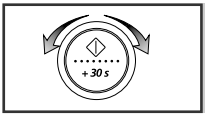
Comprobación del funcionamiento del horno

El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona de manera correcta en cualquier momento.

Abra la puerta del horno tirando del asa que se encuentra al lado derecho de la puerta del horno. Coloque un bol con agua en el plato de cristal y cierre la puerta.



1 Pulse el botón ⊿ .



2 Ajuste el tiempo de cocción en 4 ó 5 minutos girando el botón de dial según sea necesario.

3 Pulse el botón ◇
Resultado: El horno calienta el agua durante 4 ó 5 minutos y ésta hierve.

➢ El horno deberá estar conectado a una toma de corriente adecuada. El plato de cristal deberá estar colocado en el interior del horno. Si no utiliza la potencia máxima, el agua tardará más en hervir.

Posibles problemas y sus solucionesa

E

Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

- Estas circunstancias son normales
  - Condensación dentro del horno.
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

- El horno no se pone en marcha al pulsar el botón ⏀.
  - ¿Está bien cerrada la puerta?

- Los alimentos no se cocinan
  - ¿Ha ajustado correctamente el temporizador y/o pulsado el botón ⏀ ?
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

- Los alimentos están demasiado o poco cocidos
  - ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
  - ¿Ha escogido la potencia adecuada?

- Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
  - ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
  - ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

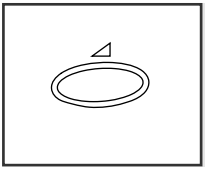
- El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
  - Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta las interferencias se podrían borrar los datos de la pantalla. En este caso, desconecte el aparato de la red y conéctelo nuevamente y ajuste el reloj.

➢ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

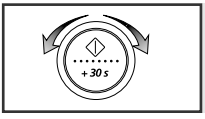
Cocción/Recalentado

Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

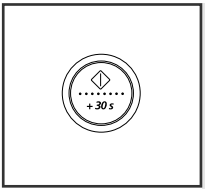
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1 Pulse el botón ⊿ .
Resultado: Aparece en la pantalla el indicador de potencia máxima de cocción (900W). Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ⊿ hasta que aparezca el número correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que encontrará en la página siguiente.



2 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.



3 Pulse el botón ⊿ .
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

☞ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

➢ Si desea calentar un plato durante un corto periodo a la máxima potencia (900 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de cocción. El horno se pone en marcha de inmediato.

Tabla de potencias

E

Es posible elegir entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

Nivel de potencia	Potencia de salida	
	MICROONDAS	**GRILL**
ALTA	900 W	
MEDIA/ALTA	600 W	
MEDIA	450 W	
MEDIA/BAJA	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1.300 W
COMBI I	600 W	1.300 W
COMBI II	450 W	1.300 W
COMBI III	300 W	1.300 W

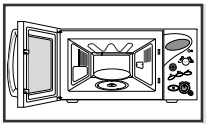
- Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.
- Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón de dial:

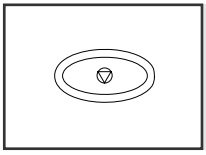
Tiempo	Tiempo añadido	Tiempo	Tiempo añadido
Hasta 1 min.	5 seg. unidad	10 - 20 min	1 min. Unidad
1 - 3 min	10 seg. unidad	20 - 40 min	2 min. Unidad
3 - 10 min	30 seg. unidad	40 - 99 min	5 min. Unidad

Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.



1 Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón ◇.



2 Para interrumpir la cocción completamente:
Pulse el botón ▽.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse de nuevo el botón **Cancelar**(▽).

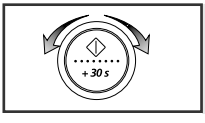
☛ También es posible cancelar los ajustes del horno antes de comenzar el proceso de cocción pulsando el botón **Cancelar**(▽).

Ajuste de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se pueden incrementar pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

☛ Sólo se puede modificar el tiempo durante la cocción si se han elegido las modalidades de microondas, Recalentado/Cocción automática, Gratinado y Cocción combinada.



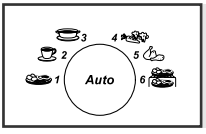
Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el botón de dial hacia la derecha o hacia la izquierda.

Recalentado/Cocción automática de alimentos

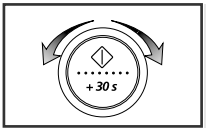
E

Este programa incluye cinco tiempos de cocción previamente programados, de modo que no es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. El número de porciones se ajusta girando el botón de dial.

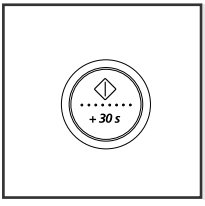
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1 Seleccione el tipo de alimentos pulsando el botón de **Recalentado y Cocción Automática** (Auto) el número de veces que sea necesario.



2 Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial**. (Consulte la tabla que aparece en la página siguiente.)



3 Pulse el botón ◇.
Resultado: Se inicia la cocción y, una vez finalizada:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Ajustes del Recalentado/Cocción automática

La siguiente tabla muestra los diversos programas de recalentado y cocción automáticos, las cantidades, los tiempos de reposo y algunas recomendaciones.

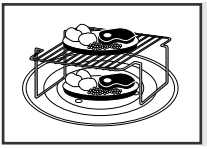
E

Botón	Tipo del alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
1	**Comidas preparadas** Refrigeradas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Este programa es ideal para platos que constan de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
2	**Bebidas** Café, leche, té, agua	150 ml(1 taza) 300 ml(2 tazas) 450 ml(3 tazas) 600 ml(4 tazas)	1-2 min	Ponga las bebidas en tazas de cerámica y caliéntelas sin taparlas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo y tenga cuidado al retirarlas del horno (consulte el apartado de líquidos en la sección de precauciones).
3	**Sopas / Salsas**	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1-2 min	Ponga la sopa o la salsa en un plato hondo o en un bol de cerámica y manténgala tapada durante el proceso y el tiempo de reposo. Remueva antes y después de dejar reposar.
4	**Verduras frescas**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min	Pese las verduras después de lavarlas y cortarlas en trozos del mismo tamaño. Colóquelas dentro de un bol de cristal y añada: 45 ml (3 cucharadas) de agua para 200 - 450 g, 60 ml (4 cucharadas) para 500 - 650 g, ó 75 ml (5 cucharadas) para 700 - 750 g. Cocine las verduras tapadas. Remueva después de la cocción. (Si cocina cantidades grandes, remueva una vez durante la cocción.)
5	**Pollo troceado**	200-300 g(1 pieza) 400-500 g(2 piezas) 600-700 g(2-3 piezas) 800-900 g(3-4 piezas)	3 min	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias (sal, pimienta, etc.) y póngalas en la parrilla con la piel hacia abajo. Déles la vuelta cuando oiga la señal acústica.

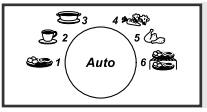
Cocción simultánea de dos platos

E

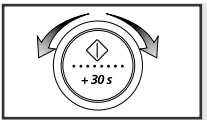
Esta función permite cocinar simultáneamente dos platos diferentes.



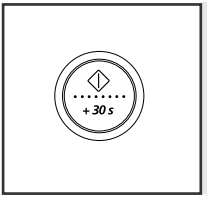
1 Coloque dos platos de COMIDAS PREPARADAS en el horno, uno en el plato de cristal y el otro en la parrilla. Coloque la parrilla sobre el plato de cristal.



2 Pulse seis veces el botón de **Auto**.



3 Seleccione el peso de los alimentos haciendo girar el **botón de dial**.



4 Pulse el botón ◇ de Cocción simultánea de dos platos.
Resultado: El proceso se pone en marcha una vez transcurridos unos dos segundos y, una vez finalizado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

☛ **Siempre** que utilice la función de cocción simultánea (calentado de alimentos en dos niveles), use la parrilla. Ésta deberá ponerse sobre el plato de cristal.

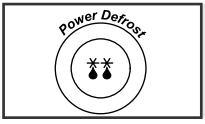
Código	Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
b		**Comidas preparadas (Refrigeradas)**	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 min	Ponga cada una de las porciones en un plato de cerámica y cúbralas con film transparente. Este programa es ideal para platos que constan de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta). Coloque un plato en el plato de cristal y el otro en la parrilla.

Descongelación automática de alimentos

Esta función de gran potencia permite descongelar carnes, aves o pescados. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Usted sólo deberá seleccionar el programa y el peso.

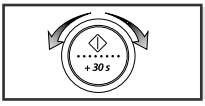
➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.

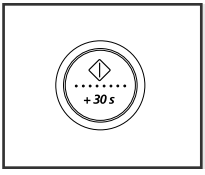


1 Seleccione el tipo de alimentos que desea descongelar pulsando el botón **Descongelación Potente** ( ) el número de veces que sea necesario. (Consulte la tabla que aparece a continuación.)

Por ejemplo: Para descongelar pescado, pulse tres veces el botón **Descongelación Potente** ( ).



2 Ajuste el peso de los alimentos girando el **botón de dial**.
Es posible ajustar hasta un máximo de 2.000 g.



3 Pulse el botón .
Resultado:
- Se pone en marcha el proceso de descongelación.
- El horno emite una señal acústica cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos.
- Pulse de nuevo el botón ( ) para finalizar el proceso.

➢ La descongelación de alimentos también se puede llevar a cabo de forma manual. Para hacerlo, ajuste la función cocción/recalentado con un nivel de potencia de 180W. Para más información, consulte en la página 15 la sección titulada “Cocción/Recalentado”.

☛ Este horno permite seleccionar el peso según el sistema métrico decimal o el sistema inglés. **Para** cambiar de mililitros/gramos a libras, pulse simultáneamente los botones **Descongelación Potente** ( ) y **Parada/Cancelar** ( ). Se oirá un pitido largo y la selección cambiará de mililitros/gramos a libras.

☛ **De esta manera** se puede incrementar el peso en intervalos de 100 gramos. (Si está utilizando el sistema inglés, se puede incrementar el peso en intervalos de 1 onza hasta un total de 4lbs 80z.)

Ajustes de la descongelación automática

Retire cualquier tipo de envoltorio antes de descongelar los alimentos. Ponga los alimentos congelados en el plato de cristal. Dé la vuelta a los alimentos cuando oiga la señal acústica.
Una vez finalizado el proceso de descongelación, respete los tiempos de reposo que se indican en la tabla.

Botón	*Tipo de alimentos*	*Cantidades*	*Reposo*	*Recomendaciones*
1	Carnes	200-2000g	20-60min.	Envuelva los bordes de los alimentos con
2	Aves	200-2000g	20-60min.	papel de aluminio. Déles la vuelta al oír la
3	Pescados	200-2000g	20-50min.	señal acústica.

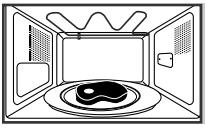
➢ Si desea descongelar manualmente los alimentos, ajuste el nivel de potencia en 180W. Para más información acerca de la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 36.

Bandeja de dorar (CE2977T)

E

Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional. La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada. En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.

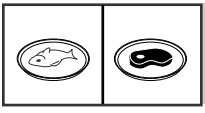


1 Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill( )], ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla

☛ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

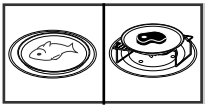
2 Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

✻ - La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a los rayones. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.
- Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.



3 Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.

☛ - Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)
- Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



4 Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5 Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

➢ **Limpieza de la bandeja de dorar**
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

➢ No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.

✻ **Advertencia**
La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE2977T)

E

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill( ). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Precalentado	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80g) 8 lonchas (160g)	600W+Grill	3 min.	3 - 3 1/2 min. 4 1/2 - 5 min.	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2piezas) 400 g (4piezas)	450W+Grill	3 min.	3 min. 4 min.	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Hamburguesas (congeladas)	2 piezas (125g) 4 piezas (250g)	600W+Grill	3 min	6 - 6 1/2 min. 8 - 8 1/2 min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 ó 5 minutos.
Panecillos (congelados)	100-150 g (1 pieza) 200-250 g (2 piezas)	450W+Grill	5 min	5 - 6 min. 6 - 7 min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Pizza (congelada)	300 - 350 g 400 - 450 g	600W+Grill	5 min	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Mini Pizza (refrigerada)	100 - 150 g 200 - 250 g	600W+Grill	5 min	3 - 3 1/2 min. 4 - 4 1/2 min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los trozos de pizza en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Patatas prefritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450W+Grill	4 min	9 min. 12 min. 15 min.	Caliente la bandeja de dorar. Distribuya las patatas en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta hacia la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al Potatoes	250 g 500 g	600W+Grill	4 min.	4 1/2 - 5 min. 7 - 7 1/2 min.	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600W+Grill	4 min.	6 - 6 1/2 min. 8 1/2 - 9 min.	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 3 1/2 minutos (5 piezas) ó 5 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600W+Grill	4 min.	4 1/2 - 5 min. 6 1/2 - 7 min.	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125 g) ó 5 minutos (250 g).

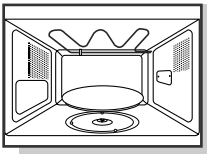
Posición de la resistencia

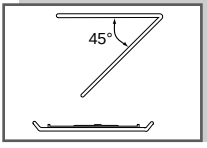
E

La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:

- ***Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.***

☛ No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.



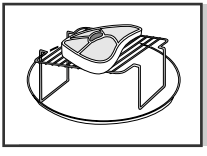


Si desea colocar la resistencia en posición...	Deberá...
Horizontal (gratinado o cocción combinadade grill y microondas)	◆Tirar de la resistencia hacia usted ◆Girarla hacia arriba hasta que quede paralela al techo del horno

Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.



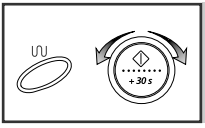
Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

➢ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 29.

Función de gratinado

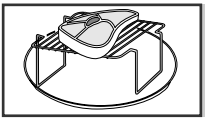
E

Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla para este propósito.

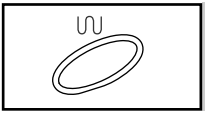


1 Caliente el horno hasta la temperatura requerida pulsando primero el botón **grill** ( ) y después ajuste el tiempo de precalentado girando el **botón de dial**.

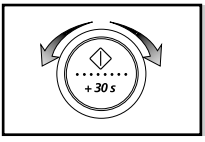
2 Pulse el botón .



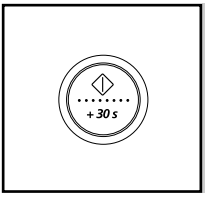
3 Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.
Cierre la puerta.



4 Pulse el botón .
Resultado: Aparece en la pantalla la siguiente indicación:



5 Ajuste el tiempo de cocción girando el botón de dial.
El tiempo máximo de cocción con esta función es de 60 minutos.



6 Pulse el botón .
Resultado: Se pone en marcha la cocción con el grill y, una vez finalizada
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

➢ No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.

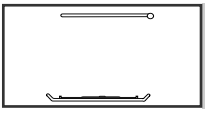
☛ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.
Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.

Función combinada de microondas y gratinado

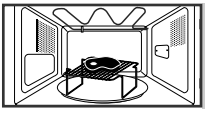
E

Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.

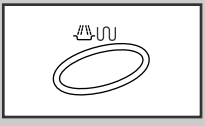
☛
- Utilice SIEMPRE recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- Utilice SIEMPRE las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



1 Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 24.



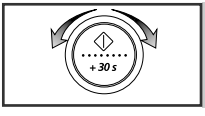
2 Abra la puerta del horno.
Ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal.
Cierre la puerta del horno.



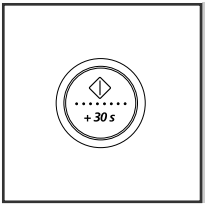
3 Pulse el botón de **Cocción Combinada** (⏚).
Resultado: Aparecen en la pantalla las siguientes indicaciones:
⏚ (modalidad combinada de grill y microondas)
600W (potencia de salida)

➢ Seleccione el nivel de potencia apropiado pulsando el botón de Cocción Combinada (⏚) las veces necesarias hasta que aparezca en la pantalla el nivel de potencia deseado.

☛ La temperatura del grill no puede modificarse.



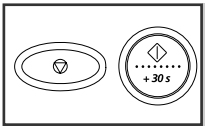
4 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial** según se requiera.
El tiempo máximo de cocción con esta función es de 60 minutos.



5 Pulse el botón ◈ .
Resultado: Se inicia el proceso de cocción combinada y una vez finalizado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

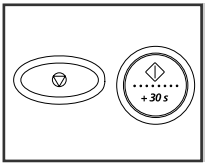
➢ La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

Desconexión de la señal acústica



1 Pulse simultáneamente los botones (▽) y (◇).
Resultado: ◆ Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

◆ El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



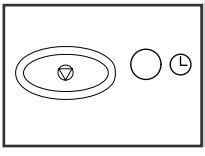
2 Para conectar de nuevo la señal acústica, repita la operación anterior.
Resultado: ◆ Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

◆ El horno funcionade nuevo con la señal acústica activada.

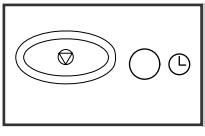
Programa de bloqueo de seguridad

Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1 Pulse simultáneamente los botones (▽) y (🕒).
Resultado: ◆ El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).
◆ Aparece en la pantalla la indicación “L”.

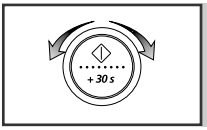


2 Para desbloquear el horno, repita la operación anterior.
Resultado: ◆ El horno funciona de manera normal.

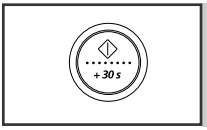
Función de memoria

E

Esta función guarda en la memoria el último nivel de potencia utilizado.



1 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.



2 Pulse el botón ◇ .

➢ 1) Una vez transcurrido el tiempo de cocción el horno emite 3 pitidos. (Una vez cada minuto).
La modalidad de cocción se ajusta de nuevo según la última elección.

2) Si no se realiza ninguna operación después de abrir y cerrar la puerta una vez, la modalidad de cocción se ajusta de nuevo después de 30 segundos.

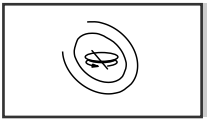
3) Pulse el botón **Cancelar**(▽) y la modalidad de cocción se ajustará de nuevo.

Detención manual del plato de cristal

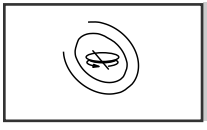
Cuando utilice platos muy grandes que queden justos dentro del horno, puede detener la rotación del plato de cristal por medio del botón de detención del plato de cristal ( ).
(Esta función sólo se puede activar en la modalidad de cocción manual.

☛ En este caso, debido a que la cocción se lleva a cabo de una manera menos uniforme, el resultado puede ser menos satisfactorio. Se recomienda que gire el plato de forma manual hacia la mitad del proceso.

☛ **Advertencia !** Nunca ponga en marcha el plato de cristal sin poner alimentos dentro del horno.
Motivo: Podría producirse fuego o el aparato podría estropearse.



1 Pulse el botón de **Detención del plato de cristal** ( ).
Resultado: Aparece en la pantalla el símbolo de detención del plato de cristal ( ) y éste no gira.



2 Para que el plato de cristal gire de nuevo, pulse otra vez el botón de **Detención del plato de cristal**( ).
Resultado: El simbolo de detención del plato de cristal desaparece de la pantalla y éste gira de manera normal.

➢ No pulse el botón de **Detención del plato de cristal** ( ) durante el proceso de cocción.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente que se emplee las refleje o las absorba.

Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos.
• Bolsas para congelar	✓ ✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

Guía de cocina

E

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos que se pueden cocinar con microondas:
Con microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

Tapado de los alimentos durante la cocción
Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Tipo de verduras	Cantidades	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brécol	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300 g	600 W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Menestra(zanahoria, guisantes, maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Menestra (estilo chino)	300 g	600 W	$7\ ^1/_2$-$8\ ^1/_2$	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).

Guía de cocina

E

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas se deben cocinar usando la potencia máxima de microondas (900 W).

Tipo de verdura	Cantidades	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Brécol	250 g 500 g	3 1/2-4 6-7	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5 1/2	3	Añada 60 - 75 ml de agua (5 - 6 cucharadas).
Zanahorias	250 g	3 1/2-4	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250 g 500 g	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250 g	3-3 1/2	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2 1/2 -3	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3 1/2	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.
Setas	125 g 250 g	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas.
Cebollas	250 g	4-4 1/2	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250 g	3 1/2 -4	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250 g	4 1/2-5	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

Guía de cocina

E

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz : Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Cocínelo tapado.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

Pasta : Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cocine la pasta sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocina

RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

Tamaño de los alimentos

Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción

Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 900W, mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.
Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos a una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos o si existe la posibilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).

Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.

Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario.

Calentado y tiempos de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable que tome nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.

Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado completamente.

Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente.

Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS: Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

LECHE PARA NIÑOS: Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

OBSERVACIÓN:

Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

Guía de cocina

E

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado(min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1 1/2 1 1/2 -2 2 1/2-3 3-3 1/2	1 - 2	Ponga las bebidas dentro de las tazas y caliéntelas destapadas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno y remuévalas bien.
Sopas (refrigeradas)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2 1/2 2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Ponga la sopa dentro de un bol o un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala después de calentarla y antes de servirla.
Estofados (refrigerados)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	2 - 3	Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápelo con una tapa de plástico. Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4- 5	3	Ponga la pasta (por ejemplo ravioles o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2 5-6 5 1/2 - 6 1/2	3	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas.

Guía de cocina

Guía para el recalentado simultáneo de dos platos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado(min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3 1/2-4 1/2 5-6	2 - 3	Ponga la sopa dentro de dos platos hondos de cerámica y tápelos. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla. Remueva la sopa después de calentarla y antes de servirla.
Curry de pollo y arroz (refrigerado)	2 x 350 g	600 W	7-8 1/2	3	Ponga una porción de cada uno de los alimentos refrigerados en cada uno de los dos platos de cerámica y cúbralos con film transparente. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla.
Comidas preparadas (refrigerado)	2 x 350 g	600 W	7 1/2-9	3	Ponga cada una de las dos comidas preparadas de 2 ó 3 componentes en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla.

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado(min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2 - 3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (granos + leche + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2 - 3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. entre 1 min y 1 min 10 seg.	2 - 3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizadaen el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 2 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

E

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando. Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de alimentos	Cantidades	Descong (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Carnes				
Carne picada	200 g	6 - 7	15 - 30	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
	400 g	10 - 12		
Filetes de cerdo	250 g	7 - 8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	14 - 15	15 - 60	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo,o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pollo entero	1200 g	32 - 34		
Pescados				
Filetes de pescado	200 g	6 - 7	10 - 25	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas o la cola del pescado entero con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Pescado entero	400 g	11 - 13		
Frutas				
Fresas, moras, etc.	250 g	6 - 7	5 - 10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan				
Panecillos (50 g aprox.)	2 panecillos	1-1 1/2	5 - 20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
	4 panecillos	2 1/2 -3		
Tostadas	250 g	4-4 1/2		
Pan alemán (harina de trigo y centeno)	500 g	7-9		

Guía de cocina

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:
Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico ya que se podrían derretir.

Alimentos que se pueden hacer al grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada:
600W + Grill, 450W + Grill y 300W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:
Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:
Esta modalidad es conveniente para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo. Se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Guía de cocina

E

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Tostadas	4 rebanadas (25 g c/u)	Sólo grill	3 1/2-4 1/2	3-4	Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla.
Panecillos	2-4 panecillos	Sólo grill	2 1/2-3 1/2	1 1/2-2 1/2	Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directamente sobre el plato de cristal.
Tomates gratinados	200 g(2 piezas) 400 g(4 piezas)	300 W + Grill	3 1/2-4 1/2 5-6	----	Corte los tomates por la mitad y póngales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de círculo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla.
Tostadas con tomate y queso	4 piezas(300 g)	300 W + Grill	4-5	----	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Tostadas hawaianas (piña, jamón, lonchas de queso)	2 piezas(300 g) 4 piezas(600 g)	450 W + Grill	3 1/2-4 1/2 6-7	----	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + Grill	4 1/2 - 5 1/2 6 1/2 - 7 1/2	----	Corte las patatas por la mitad y dispóngalas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba.
Gratinados Patatas o Verduras (refrigeradas)	500 g	450 W + Grill	9-11	----	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pollo troceado	450 g(2piezas) 650 g(2-3piezas) 850 g(4piezas)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Aliñe el pollo con aceite y especias y póngalo directamente sobre el plato de cristal, primero con la pechuga hacia abajo y después déle la vuelta. Déjelo reposar durante 5 minutos.
Chuletas de cordero	400 g (4piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Aliñe las chuletas con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.

Guía de cocina

E

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	250 g (2piezas) 500 g (4piezas)	Micr +Grill	(300W+Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Aliñe el pescado con aceite, hierbas y especias. Coloque los pescados uno al lado del otro y en direcciones opuestas sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g aprox.) 4 manzanas (800 g aprox.)	300 W + Grill	6-7 10-12	----	Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermelada y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal.

Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Panecillos (50 g aprox. c/u)	2 piezas 4 piezas	Micr+Grill	300W+Grill 1 1/2-2 2 1/2-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo y con la parte inferior hacia arriba en el plato de cristal. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos.
Barritas de pan Pan de ajo	200-250 g (1pieza)	Micr+Grill	450W+Grill 3 1/2-4	Sólo grill 2-3	Coloque la barrita congelada sobre papel de cocina y en diagonal en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinados (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-15	----	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + Grill	14-16	----	Ponga la pasta en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + Grill	16-18	----	Ponga el gratinado de pescado en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.

E

CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA
Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 900 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE
Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 3 a 5 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA
Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)
Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 900 W, hasta que el glaseado esté transparente (de $3^1/_2$ a $4^1/_2$ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

MERMELADAS
Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS
Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de $6^1/_2$ a $7^1/_2$ minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS
Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de $3^1/_2$ a $4^1/_2$ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice las manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

☞ Asegúrese SIEMPRE de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

1 Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.

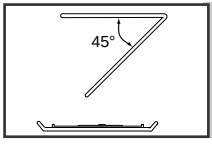
2 Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.

3 Para eliminar los restos de alimentos y los olores coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.

4 El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

➢ **NO** vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

➢ **Limpie** el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

E

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones. No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.

☞ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo, o si sospecha que está defectuoso:
- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

➢ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.
Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

➢ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Especificaciones técnicas

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**CE2977/CE2977T**
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microondas	1500 W
Grill	1300 W
Modalidad combinada	2800 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones(An x Al x F)	
Exteriores	517 x 297 x 424 mm
Cavidad del horno	336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso	
neto	Aprox. 18 Kg

Printed in Korea